

## Capítulo

# 3

# ALIMENTO

### Partes

- 3-1 CARACTERÍSTICAS
- 3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y RÉCORDS
- 3-3 PROTECCIÓN DE CONTAMINACIÓN DESPUÉS DEL RECIBO
- 3-4 DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE IMPORTANCIA A LA SALUD PÚBLICA
- 3-5 LIMITAR EL CRECIMIENTO DE ORGANISMOS DE IMPORTANCIA A LA SALUD PÚBLICA
- 3-6 IDENTIDAD DEL ALIMENTO, PRESENTACIÓN Y ROTULACIÓN EN EL LOCAL
- 3-7 ALIMENTO CONTAMINADO
- 3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES

### 3-1 CARACTERÍSTICAS

#### *Subpartes*

3-101 Condición

**Condición**      **3-101.11**      **Seguro, Sin Adulterar y Presentado Honestamente.\***

El ALIMENTO tiene que ser seguro, sin ADULTERAR y honestamente presentado según especificado bajo el § 3-601.12.

**3-2 FUENTES, ESPECIFICACIONES Y ENVASES ORIGINALES Y RÉCORDS**

***Subpartes***

<b>3-201</b>	<b>Fuentes</b>
<b>3-202</b>	<b>Especificaciones para el Recibo</b>
<b>3-203</b>	<b>Envases Originales y Réconds</b>

**Fuentes 3-201.11 Conformidad con la Ley de Alimento. \***

(A) EL ALIMENTO tiene que obtenerse de fuentes que cumplan con la LEY.

(B) EL ALIMENTO preparado en un hogar no debe ser usado u ofrecido para consumo humano en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO.

(C) EL ALIMENTO EMPACADO tiene que ser rotulado como se especifica en la LEY, incluyendo el 21 CFR 101 - Etiqueta de ALIMENTOS, en el 9 CFR 317 - Etiquetado y Dispositivos para Marcar y Envases, y en el 9 CFR 381 Subparte N – Rotulación y Envases y según especificado bajo el § 3-202.17 y 3-202.18.

(D) EL PESCADO con excepción de los MOLUSCOS BIVALVOS destinado a ser consumido crudo y permitido según se especifica en Subpárrafo 3-401.11 (C)(1), puede ser ofrecido para venta o servicio si es obtenido de un suplidor que congela el PESCADO según especificado bajo el § 3-402.11; o se congela en el LOCAL según especificado bajo el § 3-402.11 y se retienen los réconds como especificado bajo el § 3-402.12.

(E) Los bistecs de CARNE INTACTA DE RES DE MÚSCULO COMPLETO destinados a ser consumidos sin recibir completa cocción y que no posean una advertencia al consumidor según especificado en §3-401.11(c) tienen que :

(1) Obtenerse de una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO que, a petición del comprador, empaqa y rotula los bistecs, para indicar que los bistecs cumplen con la definición de MÚSCULO COMPLETO CARNE DE RES INTACTA , o

(2) Considerarse aceptable por la AUTORIDAD REGULADORA, basado en evidencia adicional, como especificaciones escritas del comprador o facturación, que demuestre que los bistecs cumplen con la definición de CARNE INTACTA DE RES DE MÚSCULO COMPLETO y

(3) Sí individualmente cortada en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO :

(a) Cortada de CARNE INTACTA DE RES DE MÚSCULO COMPLETO rotulado por una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO según se especifica en el Subpárrafo (1) o según se especifica e identifica en el Subpárrafo (2) de esta sección,

(b) Preparados de manera que permanezcan intactos , y

(c) Si es EMPACADO para cocinado parcial en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, rotulado según se especifica en el Subpárrafo (1) o según se especifica e identifica en el (2) de esta sección.

(F) La CARNE Y AVE que no es un ALIMENTO LISTO PARA COMER y ésta de forma EMPACADA cuando se ofrece a la venta o se ofrece de otra manera para consumo, tiene que rotularse para incluir instrucciones de manejo seguro según lo especifica la LEY, incluyendo el 9CFR 217.2(1) y el 9CFR 381.125 (b).

(G) Los HUEVOS en cascarón que no han sido específicamente tratados para destruir toda la *Salmonellae* viable tienen que rotularse para incluir instrucciones de manejo seguro según lo especifica la LEY, incluyendo el 21 CFR 101.17(h).

### **3-201.12 Alimento en Envase Herméticamente Sellado. \***

El ALIMENTO en un ENVASE HERMETICAMENTE SELLADO tiene que obtenerse de una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO que esté regulada por la agencia reguladora de ALIMENTO que tenga jurisdicción en la planta.

### **3-201.13 Leche Fluida y Productos de Leche. \***

La leche fluida y los productos de leche tienen que obtenerse de fuentes que cumplan con los ESTÁNDARES GRADO A, según especificados en la LEY.

### **3-201.14 Pescado. \***

(A) El PESCADO recibido para la venta o servicio tiene que ser:

(1) Capturado o cosechado legal y comercialmente o

(2) Estar APROBADO para la venta o servicio.

- (B) Los MOLUSCOS BIVALVOS que sean capturados recreativamente, no pueden recibirse con fines de venta o servicio

### **3-201.15 Moluscos Bivalvos \***

(A) Los MOLUSCOS BIVALVOS tienen que obtenerse de fuentes que cumplan con la LEY y con los requisitos que se especifican en el Departamento Federal de Salud y Servicios Humanos, la Guía del Programa Nacional de Saneamiento de Bivalvos para el Control de Moluscos Bivalvos.

(B) Los MOLUSCOS BIVALVOS recibidos a través del comercio interestatal tienen que ser de fuentes que se encuentren en la LISTA DE COMERCIANTES CERTIFICADOS DE BIVALVOS.

### **3-201.16 Hongos Silvestres. \***

(A) Con excepción de los especificados en ¶ (B) de esta sección, las especies de hongos recogidos en el ambiente silvestre deben obtenerse de fuentes donde cada hongo es inspeccionado individualmente y encontrado que es seguro, por un experto APROBADO en identificación de hongos.

(B) *Esta sección no aplica a:*

(1) *Especies de hongos silvestres cultivadas que son cultivadas, recogidas y procesadas en una operación que es regulada por la agencia reguladora de ALIMENTO la cual tiene jurisdicción sobre su operación; o*

(2) *Especies de hongos silvestres si estas son EMPACADAS y son el producto de una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO la cual está regulada por la agencia reguladora de ALIMENTO que tiene jurisdicción sobre ésta.*

### **3-201.17 Animales de Caza. \***

(A) Los ANIMALES DE CAZA recibidos para venta o servicio tienen que:

(1) Ser criados comercialmente para alimento y :

(a) Criados, sacrificados y procesados bajo un programa de inspección voluntaria el cual es llevado

a cabo por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal, o

(b) Estar bajo un programa rutinario de inspección llevado a cabo por una agencia reguladora que no sea la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal, y

(c) Criados, sacrificados y procesado de acuerdo a:

(i) Las LEYES que rigen la CARNE Y AVES según determinado por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que tiene a su cargo el programa de inspección, y

(ii) Los requisitos desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que lleva a cabo el programa de inspección donde se consideran factores tales como la necesidad de un examen antes y después de la muerte, por un veterinario APROBADO o una persona designada por un veterinario, o

(2) Estar bajo un programa de inspección voluntaria administrado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos para animales de caza tales como animales exóticos (reno, alce, venado, antílope, búfalo de agua o bisonte) que son “inspeccionados y APROBADOS” en conformidad con el 9 CFR 352 Animales Exóticos ; Inspección Voluntaria o conejos que son “inspeccionados y certificados” en conformidad con el 9 CFR 354 Inspección Voluntaria de Conejos y Productos Comestibles de Aquellos;

(3) Para ANIMALES DE CAZA silvestre capturados vivos según esté permitido por LEY:

(a) Bajo un programa rutinario de inspección llevado a cabo por una agencia reguladora tal como la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal, y

(b) Sacrificado y procesado de acuerdo a:

(i) Las LEYES que gobiernan la CARNE y AVES, como determinado por la agencia que

tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que tiene a su cargo el programa de inspección, y

(ii) Los requisitos que son desarrollados por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que lleva a cabo el programa de inspección, el cual considera factores tales como la necesidad de examen antes y después de la muerte por un veterinario APROBADO o por una persona designada por un veterinario, o

(4) Según PERMITIDO por LEY para animales de CAZA SILVESTRES, limpiados en el campo bajo un programa de inspección rutinaria que asegure que los animales:

(a) Son sometidos a un examen después de la muerte por un veterinario APROBADO o una persona designada por un veterinario, o

(b) Son limpiados en el campo y transportados de acuerdo a los requisitos especificados por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que realiza el programa de inspección, y

(c) Son procesados de acuerdo a las LEYES que regulan las CARNES y las AVES según determinado por la agencia que tiene jurisdicción sobre la salud animal y la agencia que realiza la inspección del programa.

(B) Un ANIMAL DE CAZA no será recibido para la venta o servicio si es una especie de vida silvestre que está en la lista § 50 CFR 17 - Plantas y Animales Silvestres Amenazados y en Peligro de Extinción.

**Especificaciones para el Recibo**    **3-202.11    Temperatura. \***

(A) Excepto según especificado en ¶ (B) de esta sección, el ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO refrigerado tiene que estar a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menos cuando se recibe.

(B) Si una temperatura diferente a 41°F (5°C) se especifica en la LEY que rige la distribución de un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO , como las LEYES que regulan la leche y

MOLUSCOS BIVALVOS, el ALIMENTO puede recibirse a la temperatura que especificada.

(C) Los huevos crudos en cascarón tienen que ser recibidos en equipo refrigerado que mantenga una temperatura ambiental de 45° F (7°C) o menos.

(D) El ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO que es cocido a una temperatura y a un tiempo según se especifica en § 3-401.11 y 3-401.13 y es recibido caliente, se tiene que mantener a una temperatura de 135 °F (57 °C) o más.

(E) Un ALIMENTO que una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO rotula como congelado y transporta congelado tiene que ser recibido congelado.

(F) Al momento de recibo, el ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO debe estar libre de evidencia que indique que ha sido previamente expuesto a abuso de temperatura.

### **3-202.12 Aditivos. \***

El ALIMENTO no debe contener ADITIVOS DE ALIMENTOS NO APROBADOS, o ADITIVOS que excedan las cantidades permitidas en el 21 CFR 170-180 relacionadas a ADITIVOS EN LOS ALIMENTOS, generalmente reconocidos como seguros o sustancias sancionadas anteriormente que excedan las cantidades que se especifican en el 21 CFR 181-186, sustancias que excedan las cantidades que se especifican en el 9 CFR Subparte C Sección 424.21 (b) ingredientes de ALIMENTOS y fuentes de radiación, o residuos de plaguicidas que excedan las disposiciones que se especifican en el 40 CFR 185- Tolerancia de Plaguicidas en los Alimentos.

### **3-202.13 Huevos en su Cascarón\***

Los huevos en cascarón tienen que recibirse limpios y enteros y no pueden exceder las tolerancias de HUEVOS RESTRINGIDOS para Grado B del Consumidor de Estados Unidos según se especifica en el 7 CFR, Parte 56 - Clasificación Voluntaria de Huevos en Cascarón y Estándares de Clasificación, y Pesos para Huevos en Cascarón de los Estados Unidos, y el 7 CFR Parte 590 – Inspección de Huevos y Productos de Huevos

### **3-202.14 Huevos y Productos Lácteos Pasteurizados. \***

(A) HUEVOS líquidos, congelados y HUEVOS SECOS Y subproductos de HUEVO tienen que obtenerse pasteurizados.

(B) Leche fluida y seca y subproductos de leche que cumplen con el ESTANDAR DE GRADO A como especificados en la LEY, tienen que obtenerse pasteurizados.

(C) Productos de leche congelados, como el mantecado, tienen que estar pasteurizados de acuerdo con el 21 CFR 135 - Postres Congelados.

(D) El queso tiene que obtenerse pasteurizado a menos que se especifiquen procedimientos alternos a la pasteurización en el CFR, como en el 21 CFR 133 - Quesos y Productos de Queso Relacionados, para curar ciertas variedades de quesos.

**3-202.15 Integridad del Empaque. \***

Los empaques de ALIMENTO tienen que estar en buenas condiciones y proteger la integridad del contenido de manera que el ALIMENTO no esté expuesto a ADULTERACIÓN o contaminantes potenciales.

**3-202.16 Hielo. \***

El hielo para ser usado como ALIMENTO o refrigerante, tiene que hacerse o procesarse con AGUA POTABLE.

**3-202.17 Empaque e Identificación de Moluscos Bivalvos Desconchados .**

(A) LOS MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS DESCONCHADOS, tienen que obtenerse en empaques desechables con una etiqueta claramente legible que identifique:

(1) EL nombre, dirección y el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN del empacador desconchador o del re-empacador del MOLUSCO BIVALVO; y

(2) La fecha en que se debe vender el producto (“Sell by”) para empaques con una capacidad de 1.87 L (medio galón) o menos, o para los empaques con una capacidad de 1.87 L (medio galón) o más, la fecha en que fue desconchado.

(B) Un empaque de MOLUSCOS BIVALVOS DESCONCHADOS crudos que no posea la etiqueta, o con una etiqueta que no contiene toda la información que se especifica bajo ¶ (A) de esta sección, será sujeto a una orden de detención, según permitido por LEY o embargo y destrucción en conformidad

con el 21 CFR Subparte D - Decisiones Administrativas Específicas con relación a Embarques Interestatales, Sección 1240.60 (d).

**3 - 202.18 Identificación del Lote de Moluscos Bivalvos Vivos con Conchas. \***

(A) EL LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS tiene que obtenerse en envases con etiquetas o rótulos legibles que hayan sido anexadas por el cosechador y por cada negociante que intervino en la depurificación, embarque o re-embarque del LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS según se especifica en la GUIA DEL PROGRAMA NACIONAL DE SANEAMIENTO para el Control de Moluscos Bivalvos , que estipula :

(1) Excepto según especificado bajo ¶ (C) de esta sección, en la etiqueta o rótulo del cosechador la siguiente información en el siguiente orden tiene que aparecer :

(a) El número de identificación del cosechador , según asignado por la AUTORIDAD DE CONTROL DE BIVALVOS

(b) La fecha de la cosecha,

(c) La identificación más precisa en cuanto a la localización de la cosecha o sitio donde se cultivo el bivalvo, el cual está basado en el sistema de designación de áreas de cosecha utilizado por la AUTORIDAD DE CONTROL DE BIVALVOS e incluyendo la abreviatura del nombre del estado o país donde se cosecharon los bivalvos,

(d) El tipo y cantidad de bivalvo y,

(e) La siguiente declaración en letras mayúsculas y en negrillas : “Se exige que esta etiqueta se mantenga adherida al envase hasta que sea re-etiquetado o su contenido haya sido utilizado en su totalidad y luego ésta tiene que mantenerse en archivo por 90 días”; y

(2) Excepto según se especifica en ¶ (D) de esta sección, cada etiqueta o rotulo de cada negociante debe incluir la siguiente información en el siguiente orden:

(a) Dirección y nombre del comerciante y el NÚMERO DE CERTIFICACIÓN asignado por la AUTORIDAD DE CONTROL DE BIVALVOS,

(b) El NÚMERO DE CERTIFICACIÓN del transportador original, incluyendo la abreviatura del estado o país en el que se cosechó el bivalvo,

(c) La misma información que se especifica para las etiquetas del cosechador en los Subpárrafos (A) (1) (b) - (d) de esta sección, y

(d) La siguiente declaración en letras mayúsculas y negrillas: “ Se exige que esta etiqueta se mantenga adherida al envase hasta que o su contenido haya sido utilizado en su totalidad y luego ésta tiene que mantenerse en archivo por 90 días”;

(B) Un envase de LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS que no posea una etiqueta o rótulo o con una etiqueta o rótulo que no contenga toda la información que se especifica bajo ¶ (A) de esta sección, será sujeto a una orden de detención, según permitido por LEY o a embargo y destrucción, en conformidad con el 21 CFR Subparte D - Decisiones Administrativas Específicas con relación a Embarques Interestatales, Sección 1240.60(d).

(C) Si la etiqueta o rotulo del cosechador provee espacio para el nombre, dirección y NÚMERO DE CERTIFICACIÓN del comerciante, la información del comerciante debe aparecer primero.

*(D) Si la etiqueta o rótulo del cosechador está diseñada para acomodar la identificación de cada negociante según se especifica en los Subpárrafos (A)(2 (a) y (b) de esta sección, no es necesario proveer etiquetas o rótulos individuales de cada negociante.*

### **3 - 202.19 Condición del Lote de Moluscos Bivalvos Vivos con Conchas.**

Cuando un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO recibe un LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS este tiene que estar libre de fango, bivalvos muertos, y bivalvos con conchas rotas. Los bivalvos muertos o LOTES DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS, con conchas muy rotas tienen que descartarse.

### **3-202.110 Jugo Tratado.**

El JUGO PRE-EMPACADO tiene que :

- (A) Obtenerse de un procesador con un sistema HACCP como se especifica en el 21 CFR Parte 120 ;
- (B) Obtenerse pasteurizado o tratado de otra forma para lograr una reducción de 5-log de los microorganismos mas resistentes y significativos a la salud publica según se especifica en el 21 CFR Parte 120.24 ; o
- (C) Tener una etiqueta de advertencia según se especifica en el 21 CFR Sección 101.17 (g).

### **Envases Originales y Réconds**

### **3 - 203.11 Envase Original de los Moluscos Bivalvos.**

(A) Excepto según se especifica en ¶ (B) y (C) de esta sección, los MOLUSCOS BIVALVOS no deben ser removidos del envase en el que fueron recibidos hasta inmediatamente antes de su venta o preparación para servicio.

(B) *Con fines de exhibición, el LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS puede removerse del envase en que se recibió, exhibirse sobre hielo que desagüe o mantenerse en un envase de exhibición; y una cantidad especificada por el CONSUMIDOR, puede ser removida de la exhibición o del envase de exhibición y proveérsele al CONSUMIDOR si:*

(1) *La fuente del LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS exhibidos se identifica según se especifica en el § 3-202.18; y se documenta según se especifica en el § 3 - 203.12; y*

(2) *El LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS se protege contra la contaminación.*

(C) *Los MOLUSCOS BIVALVOS DESCONCHADOS pueden removerse del envase en el cual fueron recibidos y mantenerse en un envase de exhibición de donde se despachan los servicios individuales a petición del CONSUMIDOR, si:*

(1) *La información de la etiqueta del bivalvo en exhibición según se especifica en el §3-202.17 se retiene y se correlacionada con la fecha o fechas durante o cuando los bivalvos se vendieron o se sirvieron ; y*

(2) *Los bivalvos se protegen de la contaminación.*

**3 - 203.12 Manteniendo la Identificación de los Moluscos Bivalvos Vivos con Conchas \***

(A) Excepto según se especifica en el Subpárrafo (B)(2) de esta sección, las etiquetas del LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS tienen que mantenerse adheridas al envase en el que éste se recibió hasta que el envase esté vacío.

(B) La identidad del origen del LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS que se vende o se sirve tiene que mantenerse mediante la retención de etiquetas o rotulación del LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS por 90 días calendario a partir de la fecha en que el envase esté vacío :

(1) Usando un sistema APROBADO para mantener récords donde se archivan las etiquetas y rotulaciones en orden cronológico correlacionado a la fecha cuando, o durante las cuales, el LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS se vendió o se sirvió; y

(2) Si el LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS se remueve de su envase original etiquetado o rotulado :

(a) Se preserva la identidad del origen utilizando un sistema de archivo según se especifica en el Subpárrafo (B) (1) de esta sección, y

(b) Se asegura que el LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS de un envase etiquetado o rotulado, no se MEZCLE con otro LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS antes de ser solicitados por el consumidor.

### **3-3 PROTECCIÓN DE CONTAMINACIÓN DESPUÉS DEL RECIBO**

#### **Subpartes**

- 3-301 Prevención de Contaminación por Empleados**
- 3-302 Prevención de Contaminación de Alimentos e Ingredientes**
- 3-303 Prevención de Contaminación a través de Hielo Usado como Refrigerante**
- 3-304 Prevención de Contaminación a través del Equipo, Utensilios y Mantelería**
- 3-305 Prevención de Contaminación de los Locales**
- 3-306 Prevención de Contaminación por medio de los Consumidores**
- 3-307 Prevención de Contaminación por Otras Fuentes**

***Prevención de Contaminación a través de los Empleados***

**3 - 301.11 Prevención de Contaminación a través de las Manos. \***

(A) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO tienen que lavarse las manos según especificado bajo el § 2 - 301.12.

(B) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO no pueden tocar ALIMENTOS LISTOS PARA COMER con sus manos al descubierto, *EXCEPTO CUANDO LAVEN FRUTAS Y VEGETALES, SEGÚN ESPECIFICADO BAJO EL §3-302.15 o CUANDO DE OTRA FORMA ESTE APROBADO* y tienen que usar UTENSILIOS adecuados tales como el “deli tissue”, espátulas, tenazas o guantes de UN SOLO USO o EQUIPO que expende alimentos.

(C) Cuando es APROBADO de otra forma, los EMPLEADOS de ALIMENTO que no están sirviendo a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE pueden tener contacto con sus manos al descubierto, con ALIMENTO LISTO PARA COMER expuesto.

(D) Los EMPLEADOS DE ALIMENTO tienen que minimizar el que las manos y brazos al descubierto estén en contacto con el ALIMENTO expuesto, aún cuando no este en forma LISTO PARA COMER. <sup>s</sup>

# Aclaración del ¶3-301.11(B) del Código de Alimento

## con respecto a la frase «Excepto ...cuando APROBADO de otra forma »...

La siguiente información no es parte del Capítulo 3 y no tiene el propósito de incluirse en la porción codificada del Código de Alimento. Esta página puede eliminarse en caso que el Código de Alimento sea adoptado a través de incorporación por referencia.

En respuesta a una Recomendación de la Conferencia para Protección de Alimentos (CFP por sus siglas en inglés) del 1996 para que el ¶3-301.11 fuera modificado para incluir la frase « o cuando APROBADO de otra forma », el Código de 1997 fue enmendado. En el 1998 la CFP Recomendó también que se clarificara el lenguaje añadido.

Esta página se incluye para asesorar al lector que la FDA ( Administración Federal de Drogas y Alimentos) ha emitido con este Código, aplicación y aclaración de esa frase. El Anexo 3 incluye una discusión completa de las Razones de Salud Pública asociadas con el §3-301.11 y las Guías Administrativas relacionadas a los criterios bajo los cuales el contacto de manos descubiertas con alimentos listos para comer puede considerarse aceptable para cumplir con los requisitos del §3-301.11

A la aclaración se le ha aplicado un método basado en HACCP con el propósito de establecer un sistema para controlar los peligros principales ( por ejemplo, transmisión fecal-oral de patógenos que transmiten enfermedades) que es el objetivo de la disposición del Código.

Una segunda Recomendación del CFP en el 1998 fue hecha al Comité de Asesoramiento Nacional para los Criterios Microbiológicos de Alimentos (NACMCF, por sus siglas en inglés) para consultar sus recomendaciones científicas relacionadas a la transmisión de patógenos por los empleados de alimentos a los consumidores a través de alimentos listos para comer.

En noviembre de 1999, el Comité de Asesoramiento Nacional para los Criterios Microbiológicos de Alimentos informó que el contacto de las manos al descubierto con alimentos listos para comer puede contribuir a la transmisión de enfermedades causadas por alimentos y acordaron que la transmisión podía interrumpirse. El NACMCF encontró que la ciencia actualmente no apoya un mandato absoluto al contacto de las manos al descubierto con alimentos listos para comer y que la posición de la Agencia es que la recomendación de la NACMCF esta en armonía con el Código de Alimento.

- El Código de Alimento no provee una prohibición total « AL CONTACTO DE MANOS AL DESCUBIERTO CON ALIMENTOS LISTOS PARA COMER »
- La guía para «*cuando aprobado de otra forma*» es provista en el Anexo para situaciones donde el contacto con las manos al descubierto con alimentos listos para comer es considerado necesario por el establecimiento de alimentos al detal (Anexo 3, Código de Alimento 1999,p.266)

**3 - 301.12 Prevención de Contaminación al probar los alimentos. \***

Un EMPLEADO DE ALIMENTO no usará un UTENSILIO más de una vez para probar un ALIMENTO que es para venderse o servirse.

**3 - 302.11 Alimento Empacado y Sin Empacar, Separación, Empaque y Segregación. \***

***Prevención de Contaminación de Alimentos e Ingredientes***

(A) El ALIMENTO tiene que ser protegido de la contaminación cruzada a través de:

(1) Separar ALIMENTOS crudos de origen animal, durante el almacenaje, preparación, mantenimiento y exhibición de:

(a) ALIMENTO crudo LISTO PARA COMER, incluyendo ALIMENTO de origen animal, como el PESCADO para sushi, MOLUSCOS BIVALVOS u otros ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, como son las hortalizas, y

(b) ALIMENTO cocido LISTO PARA COMER;

(2) *Excepto cuando están combinados como ingredientes*, se tienen que separar diferentes tipos de ALIMENTOS crudos de origen animal, tales como carne de res, PESCADO, cordero, cerdo y AVES, durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento y exhibición a través de:

(a) Usar un EQUIPO separado para cada tipo de alimento, u

(b) Organizar cada tipo de ALIMENTO en el EQUIPO de manera que se pueda prevenir contaminación cruzada de un alimento a otro, y

(c) Preparar cada tipo de ALIMENTO en diferentes momentos o en áreas separadas;

(3) Limpiando EQUIPO Y UTENSILIOS según especificado bajo ¶4-602.11 (A) y DESINFECTANDO según especificado bajo ¶ 4 -703.11;

(4) Excepto según especificado en ¶ (B) de esta sección, almacenando el ALIMENTO en paquetes o en recipientes tapados o envueltos ;

(5) Removiendo la suciedad visible de ENVASES DE ALIMENTO SELLADOS HERMETICAMENTE antes de abrirlos;

(6) Protegiendo los envases de ALIMENTO que vienen individualmente empacados en cajas o envolturas de plástico para prevenir que se rompan, cuando abren la caja;

(7) Almacenando los ALIMENTOS dañados o decomisados que se mantienen en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO según especificado bajo el §6-404.11; y

(8) Separando las frutas y hortalizas antes de que sean lavadas según especificado en el §3-302.15 de el ALIMENTO LISTO PARA COMER.

(B) *El subpárrafo (A) (4) de esta sección no aplica a:*

*(1) Las hortalizas y frutas enteras, crudas y sin cortar y las nueces en su cáscara, las cuales se les quita las vainas antes de su consumo;*

*(2) Los CORTES PRIMARIOS, los lados o cuarta parte de la CARNE cruda de un animal o tajadas de tocino que son colgados en ganchos limpios desinfectados o colocados en estantes limpios y DESINFECTADOS;*

*(3) Las CARNES enteras, sin cortar y procesadas , tales como jamones del país y salchichas ahumadas o curadas, que son colocados en estantes limpios y DESINFECTADOS; o*

*(4) El ALIMENTO que ha sido enfriado, según se especifica bajo el Subpárrafo 3 - 501.15 (B) (2); o*

*(5) LOTE DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS CON CONCHAS*

**3 - 302.12 Envases para Almacenar Alimentos, Identificados con el Nombre Común del Alimento.**

Los envases que contienen ALIMENTO o ingredientes para ALIMENTO, que fueron removidos de sus empaques originales para usarse en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, como por ejemplo, aceite para cocinar, harina, hierbas, hojuelas de papas, sal, especias y azúcar tienen que ser identificados con el nombre común del ALIMENTO, con *excepción de aquellos envases que contienen ALIMENTO que puedan ser rápidamente identificados sin equivocación, como son las pastas secas, las cuales no necesitan ser identificadas.*

**3 - 302.13 Huevos Pasteurizados, Sustituto de Huevos Crudos en Cascarón para Ciertas Recetas. \***

Los HUEVOS frescos tienen que ser sustituidos por HUEVOS pasteurizados o productos de HUEVO para la preparación de ALIMENTOS tales como ensalada “Caesar”, salsa holandesa o “Bernaise”, mayonesa, ponche de huevo, mantecado y BEBIDAS fortalecidas con HUEVO que no son:

- (A) Cocidos según se especifica en los Subpárrafos 3 - 401.11 (A) (1) ó (2); o
- (B) Incluidos en ¶ 3 - 401.11 (D).

**3 - 302.14 Protección de Aditivos sin Aprobar. \***

(A) Según especificado bajo § 3 - 202.12, el ALIMENTO debe ser protegido de contaminación que pueda resultar a través de la adición de los siguientes:

- (1) ALIMENTO INSEGURO o sin APROBAR o ADITIVOS COLORANTES, y
  - (2) Niveles inseguros o NO APROBADOS de un ALIMENTO APROBADO y ADITIVOS COLORANTES.
- (B) Un EMPLEADO DE ALIMENTO no puede:
- (1) Aplicar un agente de sulfito a frutas y hortalizas frescas destinadas para consumir en estado crudo o a un ALIMENTO que se considera es una buena fuente de vitamina B-1; o

(2) Servir o vender ALIMENTO especificado en el Subpárrafo (B) (1) de esta sección, que fue tratado con agentes sulfitos antes de que el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO lo reciba, *excepto las uvas que no necesitan satisfacer este subpárrafo.*

### **3 - 302.15 Lavando Frutas y Hortalizas.**

(A) Las frutas y hortalizas crudas tienen que ser lavadas totalmente con agua para remover suciedad y otros contaminantes antes de ser cortadas, combinadas con otros ingredientes, cocidas, servidas u ofrecidas para el consumo humano en la forma de LISTO PARA COMER, excepto según especificado en ¶ (B) de esta sección y *excepto las frutas y hortalizas, enteras y crudas las cuales están destinadas a ser lavadas por el CONSUMIDOR antes de ser consumidas, por lo que no necesitan ser lavadas por el vendedor.*

(B) *Las frutas y hortalizas pueden ser lavadas usando sustancias químicas según especificado en el § 7-204.12.*

### **3 - 303.11 Hielo Usado como Refrigerante Exterior, Prohibido como Ingrediente.**

#### ***Prevención de Contaminación a través de Hielo Usado como Refrigerante***

El hielo no puede usarse como ALIMENTO después de haberse usado como medio refrigerante para mantener frío el exterior de ALIMENTO como melones, PESCADO, los ALIMENTOS ENVASADOS tales como BEBIDAS enlatadas o embotelladas o estar en contacto con partes del EQUIPO como son las tuberías y bobinas de enfriar.

### **3 - 303.12 Almacenaje o Exhibición del Alimento en Contacto con Hielo y Agua.**

(A) El ALIMENTO EMPACADO no puede ser almacenado en contacto directo con hielo o agua si la naturaleza del empaque, envoltura o envase o la posición en que ha sido colocado en el hielo o agua, permite la entrada de agua al ALIMENTO.

(B) Excepto según se especifica en ¶¶ (C) y (D) de esta sección, el ALIMENTO sin EMPACAR no puede ser almacenado en contacto directo con hielo que no pueda desaguar.

(C) *Las frutas y hortalizas enteras y crudas; hortalizas crudas cortadas, tales como apio o zanahoria en barras o papas cortadas y el tofú, pueden ser sumergidos en hielo o agua.*

(D) *El pollo crudo y el PESCADO crudo que al momento de recibirlos están envasados y sumergidos en hielo, pueden permanecer en esta condición mientras estén almacenados en nevera para ser preparados, exhibidos, servidos o vendidos.*

**Prevención de  
Contaminación  
a través del  
Equipo,  
Utensilios y  
Mantelería**

**3 - 304.11 Alimentos en Contacto con Equipo y Utensilios. \***

El ALIMENTO puede hacer contacto solamente con superficies de EQUIPO Y UTENSILIOS que se limpian según se especifica en la Parte 4-6 de este Código y DESINFECTADOS, como se especifica bajo la parte 4-7 de este Código.

**3 - 304.12 Utensilios en Uso, Almacenaje entre Usos.**

Durante los recesos en la preparación o servicio de ALIMENTO, los UTENSILIOS para servir y preparar ALIMENTOS tienen que ser almacenados:

(A) En el ALIMENTO con el mango que sobresalga del envase, y ALIMENTO, excepto como se especifica bajo ¶ (B) de esta sección;

(B) En un ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO, con los mangos sobre el tope del ALIMENTO envasado o en un EQUIPO que pueda cerrarse como los utilizados para guardar azúcar, harina o canela;

(C) En una parte limpia del EQUIPO de cocción o de la mesa donde se prepara el ALIMENTO solo si el UTENSILIO en uso y la superficie en CONTACTO CON ALIMENTO del EQUIPO de cocción o de la mesa de preparación del ALIMENTO se limpian y se DESINFECTAN a la frecuencia que se especifica bajo §§ 4-602.11y 4-702.11.

(D) En agua que fluya con suficiente velocidad para eliminar los residuos por el desagüe, especialmente si son usados con ALIMENTO húmedo, como por ejemplo, mantecado o papas majadas;

(E) En un área limpia y protegida, si los UTENSILIOS son usados solamente con un ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO, como por ejemplo el cucharón para servir el hielo.

(F) En un envase de agua, si el agua se mantiene a una temperatura de al menos 135°F (57°C) y el envase se limpia con la frecuencia especificada en el Subpárrafo 4-602.11(D)(7).

### **3 - 304.13 Mantelería y Servilletas, Limitación de Uso.**

La MANTELERÍA y servilletas no pueden estar en contacto con ALIMENTO, *a menos que estas se usen para revestir el interior de un envase para el servicio de ALIMENTOS y la MANTELERÍA y servilletas se reemplazan cada vez que el envase se rellene para un nuevo CONSUMIDOR.*

### **3 - 304.14 Paños Para Limpiar, Limitación de Uso**

(A) Los paños que son usados para limpiar derrames de ALIMENTO no pueden ser usados para otros propósitos.

(B) Los paños usados para limpiar derrames de ALIMENTO tienen que estar:

(1) Secos y ser usados sólo para limpiar derrames de ALIMENTOS provenientes de los ARTÍCULOS DE LA MESA y envases de transportar comida; o

(2) Húmedos y limpios según especificado bajo el ¶ 4 - 802.11 (D), almacenados en un desinfectante químico, a una concentración según especificada en el § 4-501.114 y usados para limpiar derrames en las SUPERFICIES de EQUIPO en CONTACTO o no con ALIMENTOS.

(C) Los paños secos o húmedos que son usados con ALIMENTOS crudos de origen animal tienen que mantenerse separados de paños usados para otros propósitos y los paños húmedos usados con ALIMENTOS crudos de origen animal, tienen que mantenerse en una solución desinfectante separada.

(D) Los paños de limpiar húmedos que son utilizados con una solución desinfectante recién hecha y los paños de limpiar secos deben estar libre de restos de ALIMENTO y sucio visible.

(E) Envases de trabajo de soluciones desinfectantes para el almacenaje de paños de limpiar en uso pueden ser localizados sobre el piso y usarse en una manera que prevenga la contaminación de alimento, equipo, utensilios, mantelería, artículos de un solo servicio o un solo uso.

### **3 - 304.15 Guantes, Limitación de Uso.**

(A) De usarse los guantes DESECHABLES, los mismos tienen que usarse para una sola tarea, como lo es manejar ALIMENTOS LISTOS PARA COMER o ALIMENTO crudo de origen animal y no pueden usarse para ningún otro propósito y tienen que ser descartados cuando se dañen, se ensucien o cuando hay interrupciones en la operación.

(B) Excepto como especificado en ¶ (C) de esta sección, los guantes a prueba de cortaduras que son usados para proteger las manos durante una operación de cortar, deben ser usados sólo para el contacto directo con ALIMENTO que subsiguientemente será cocido según especificado bajo la Parte 3-4, como por ejemplo, el cortar un ALIMENTO congelado o un CORTE BASICO MAYOR de CARNE.

(C) *Los guantes a prueba de cortaduras pueden ser usados con un ALIMENTO LISTO PARA COMER que no será subsiguientemente cocido, si los guantes a prueba de cortaduras tienen una superficie exterior SUAVE, durable e impermeable; o si los guantes a prueba de cortaduras se cubren con otro guante que sea SUAVE, durable, no absorbente o guantes desechables de UN SOLO USO.*

(D) *Los guantes de tela no deben ser usados para tener contacto directo con ALIMENTOS a menos que el ALIMENTO sea subsiguientemente cocido como es requerido bajo la Parte 3-4, como por ejemplo el ALIMENTO congelado o un CORTE BASICO MAYOR de CARNE.*

### **3-304.16 Uso de Utensilios de Mesa Limpios para Segundas Porciones y Volver a Llenar.**

(A) Con excepción de cuando se rellena la tasa o envase del CONSUMIDOR evitando el contacto entre el UTENSILIO y el área de contacto de los labios de la tasa o envase, los EMPLEADOS DE ALIMENTO no pueden utilizar UTENSILIOS DE MESA incluyendo ARTICULOS DESECHABLES usados por el CONSUMIDOR con el fin de rellenar u ofrecer segundas porciones.

(B) A los CONSUMIDORES que se sirven ellos mismos, no se les puede permitir usar UTENSILIOS DE MESA incluyendo ARTICULOS DESECHABLES que hayan sido utilizados previamente por ellos para obtener porciones adicionales de ALIMENTO del EQUIPO de exposición o de servicio, excepto según especificado en ¶ (C) de esta sección.

(C) *Las tazas y vasos pueden ser reusados por los CONSUMIDORES en un autoservicio, si éste es un proceso libre*

de contaminación, según se especifica bajo ¶¶ 4-204.13 (A), (B) y (D).

### **3-304.17 Volver a Llenar, Utensilios Re-usables.**

(A) Los envases de ALIMENTOS para llevar a la casa, devueltos a un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, no se pueden volver a llenar en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO con un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO.

(B) Un envase de ALIMENTO para llevar a la casa que se vuelve a llenar con un ALIMENTO que no es POTENCIALMENTE PELIGROSO tiene que ser lavado como especificado bajo § 4-603.17 (B), excepto como especificado en ¶ (C) de esta sección.

(C) *Envases personales para BEBIDAS para llevar fuera, como por ejemplo, termos, tazas con tapa para café y vasos plásticos para BEBIDAS promocionales, , pueden volver a llenarse por el EMPLEADO o por el CONSUMIDOR si el proceso está libre de contaminación, según especificado en ¶¶ 4-204.13 (A), (B) y (D).*

### **Prevención de Contaminación de los Locales**

### **3-305.11 Almacenaje de Alimentos.**

(A) El ALIMENTO tiene que ser protegido de contaminación, excepto según especificado en ¶¶ (B) y (C) de esta sección y almacenarse:

- (1) En un lugar limpio y seco;
- (2) Donde no esté expuesto a salpicaduras, polvo u otros tipos de contaminación; y
- (3) Por lo menos seis pulgadas (6") 15 cm. sobre el piso.

(B) *El ALIMENTO en paquetes y envases de trabajo puede ser almacenado en EQUIPO utilizado para manejar lotes de cajas según se especifica en el §4-204.122 a menos de seis (6) pulgadas (15 cm.) sobre el piso*

(C) *Las BEBIDAS envasadas a presión , cajas de envases de ALIMENTO a prueba de agua, como botellas o latas y envases de leche en canastas plásticas, pueden ser almacenadas en un piso que esté limpio y no expuesto a humedad.*

### **3-305.12 Almacenaje de Alimento, Áreas Prohibidas.**

El ALIMENTO no debe almacenarse:

- (A) En armarios,
- (B) En servicios sanitarios,
- (C) En vestidores,
- (D) En cuartos de basura,
- (E) En cuartos de mecánica,
- (F) Bajo líneas de alcantarillas que no estén protegidas para interceptar goteros potenciales,
- (G) Bajo líneas de agua que goteen, incluyendo las regaderas automáticas de protección contra incendios o bajo líneas en las cuales se ha condensado el agua,
- (H) Bajo escaleras abiertas, o
- (I) Bajo otras fuentes de contaminación.

### **3-305.13 Expendio de Alimento Potencialmente Peligroso, Envase Original.**

El ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO despachado a través de una MAQUINA EXPENDEDORA tiene que estar en el empaque en que fue originalmente puesto por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o la PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO.

### **3-305.14 Preparación de Alimentos.**

El ALIMENTO SIN EMPACAR tiene que ser protegido de fuentes de contaminación provenientes del ambiente, durante su preparación.

### ***Prevención de Contaminación por medio de los Consumidores***

### **3-306.11 Exhibición de Alimentos.**

El ALIMENTO expuesto debe ser protegido de contaminación a través de empaque, mostradores, líneas de servicio, resguardados en mostradores de ensaladas, gabinetes de exposición u otros medios efectivos; *excepto las nueces en cascarón y las frutas y*

*hortalizas crudas destinadas a quitársele las vainas, ser peladas o lavadas por el CONSUMIDOR antes de su consumo.*

### **3-306.12 Condimentos, Protección.**

(A) Los condimentos tienen que ser protegidos de contaminación, manteniéndolos en dispensadores que hayan sido diseñados para proveer protección, en líneas de servicio de ALIMENTOS protegidos con los UTENSILIOS apropiados, en su envase original que esté diseñado para servirse directamente , o en empaques individuales o en porciones.

(B) Los condimentos en un LOCAL DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS tienen que estar en empaques individuales o provistos en dispensadores que se llenan en un lugar que está APROBADO por la Autoridad Reguladora, como lo es el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que provee ALIMENTO para la MAQUINA EXPENDEDORA DE ALIMENTOS, una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO que está regulada por la agencia que tiene jurisdicción sobre la operación, o una facilidad adecuadamente equipada que está localizada en el mismo sitio que la MAQUINA EXPENDEDORA DE ALIMENTO.

### **3-306.13 Operaciones de Autoservicio para el Consumidor.\***

(A) El ALIMENTO crudo SIN EMPACAR de origen animal, tales como la carne de res, cordero, cerdo, AVES y PESCADOS, no deben ofrecerse al CONSUMIDOR a través del autoservicio. *Este párrafo no aplica al :*

*(1) autoservicio de ALIMENTOS para el CONSUMIDOR, LISTOS PARA COMER expuestos en bufé o mostradores de ensaladas que sirven ALIMENTOS, tales como sushi o bivalvos crudos ;*

*(2) porciones individuales listas para cocinar y consumir inmediatamente en el lugar, como CARNES cocidas por el CONSUMIDOR o ingredientes seleccionados por el CONSUMIDOR para barbacoa Mongólica ; o*

*(3) langostas y camarones congelados crudos en su carapacho.*

(B) Las operaciones de autoservicio de ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR para el CONSUMIDOR, tienen que ser provistas de UTENSILIOS o métodos efectivos de servir que protejan el ALIMENTO de contaminación.<sup>N</sup>

(C) Operaciones de autoservicio para el CONSUMIDOR, tales como bufé y mostradores de ensalada, tienen que ser

monitoreados por EMPLEADOS DE ALIMENTO adiestrados en procedimientos operacionales de seguridad.<sup>N</sup>

**3-306.14 Re-servicio o Venta de Alimentos Devueltos. \***

(A) Después que un ALIMENTO es servido o vendido y adquirido por un CONSUMIDOR y no es usado o es devuelto por el CONSUMIDOR, no puede ser ofrecido como ALIMENTO para consumo humano, excepto como especificado bajo ¶ (B) de esta sección.

(B) Excepto como especificado bajo ¶ 3-801.11(C), *un envase de alimento que no es potencialmente peligroso puede ser transferido de un consumidor a otro si :*

(1) *El alimento se sirve de manera que este protegido de contaminación y que el envase se mantiene cerrado entre usos, como en botellas de cuello angosto que contengan catsup, salsa de bistec o vino; o*

(2) *El alimento como galletas, sal o pimienta, permanece en su ENVASE original sin abrir y se mantiene en buenas condiciones .*

**Prevención de Contaminación por otras Fuentes**

**3-307.11 Fuentes Misceláneas de Contaminación.**

El ALIMENTO tiene que ser protegido de la contaminación que

pueda resultar de un factor o fuente que no se especifique en las Subpartes 3-301 y 3-306.

<b>3-4</b>	<b>DESTRUCCIÓN DE ORGANISMOS DE IMPORTANCIA A LA SALUD PÚBLICA</b>
	<b>Subpartes</b>
	<b>3-401 Cocinando</b>
	<b>3-402 Congelando</b>
	<b>3-403 Recalentando</b>
	<b>3-404 Otros Métodos</b>

**Cocinando**

**3-401.11 Alimentos Crudos de Origen Animal. \***

(A) Los ALIMENTOS crudos de origen animal tales como huevos, PESCADOS, CARNE, AVES Y ALIMENTOS que contengan éstos, excepto según especificado bajo ¶ (B) y bajo ¶

(C) de esta sección, tienen que ser cocidos de manera que se calienten todas las partes del ALIMENTO a una temperatura y por un tiempo que cumpla con uno de los siguientes métodos, basado en el ALIMENTO que está siendo cocido.

(1) 145°F (63°C) o más por 15 segundos, para:

(a) Huevos frescos y preparados a petición del CONSUMIDOR y para servicio inmediato, y

(b) PESCADO, CARNE y cerdo incluyendo ANIMALES DE CAZA comercialmente criados para ALIMENTO como especificado bajo el Subpárrafo 3-201.17 (A) (1) y ANIMALES DE CAZA bajo el programa de inspección voluntaria como especificado bajo el Subpárrafo 3-201.17 (A) (2), excepto como especificado bajo Subpárrafos (A) (2) y (3) y ¶ (B) de esta sección.

(2) A 155°F (68°C) por 15 segundos o la temperatura especificada en la siguiente tabla que corresponde al tiempo de retención para aves corredoras y CARNES INYECTADAS; las siguientes si están MOLIDAS: PESCADO, CARNE, ANIMALES DE CAZA comercialmente criados para ALIMENTO, como especificado en el Subpárrafo 3-201.7 (A) (1) y ANIMALES DE CAZA bajo un programa de inspección voluntaria como especificado en Subpárrafo 3-201.17 (A) (2) y huevos crudos que no son preparados como especificado bajo el Subpárrafo (A) (1) de esta sección:

<b>Mínimo</b>	
<b>Temperatura °F (°C)</b>	<b>Tiempo</b>
145 (63)	3 minutos
150 (66)	1 minuto
158 (70)	< 1 segundo (instantáneo)

O

(3) A 165°F (74°C) o más por 15 segundos para AVES, ANIMALES DE CAZA silvestres, como especificado en los Subpárrafos 3-201.17 (A) (3) y (4), PESCADO relleno, CARNE rellena, PASTA rellena, AVE rellena, aves corredoras rellenas o rellenos que contengan PESCADO, CARNE, AVE o aves corredoras.

(B) Asado de res entero, asados de “corned beef”, asados de cerdo, asados de cerdo curado tales como jamón, tienen que ser cocidos:

(1) En un horno precalentado a la temperatura que se especifica de acuerdo al peso del asado y que se mantiene a esa temperatura según se indica en la siguiente tabla:

Tipo de Horno	Temperatura del Horno Basada en el Peso del Asado	
	Menos de 4.5 Kg (10 lbs.)	4.5 Kg (10 lbs. o más)
<b>Horno Seco Fijo</b>	350°F (177°C) o más	250°F (121°C) o más
<b>Convección</b>	325°F (163°C) o más	250°F (121°C) o más
<b>Alto en Humedad <sup>1</sup></b>	250°F (121°C) o menos	250°F (121°C) o menos

<sup>1</sup> Humedad relativa mayor de 90% por lo menos una hora según medido en la cámara de cocción o entrada del horno; o en una funda impermeable que ofrezca 100% de humedad

y

(2) Para calentar todas las partes del ALIMENTO a una temperatura y para el tiempo que corresponde mantener en esa temperatura, vea la siguiente tabla:

Temperatura °F (°C)	Tiempo <sup>1</sup> en minutos	Temperatura °F (°C)	Tiempo <sup>1</sup> en segundos
130 (54)	112	147 (63.9)	134
131 (55)	89	149 (65.0.)	85
133 (56.1)	56	151 (66.1)	54
135 (57.2)	36	153 (67.2)	34
136 (57.8)	28	155 (68.3)	22
138 (58.9)	18	157 (69.4)	14
140 (60.0)	12	158 (70.0)	0
142(61.1)	8		
144 (62.2)	5		
145 (62.8)	4		

<sup>1</sup> El tiempo para mantener la temperatura puede incluir aumento de calor después de hornear.

(C) *Bistecs de CARNE INTACTA DE RES DEL MUSCULO COMPLETO* crudos o parcialmente cocidos pueden ser servidos u ofrecidos para la venta LISTO PARA CONSUMIR si :

(1) *El ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO* sirve a una POBLACION que no es ALTAMENTE SUSCEPTIBLE.

(2) *El bistec* es rotulado para indicar que reúne la definición de CARNE INTACTA DE RES DEL MUSCULO COMPLETO como especificado bajo ¶3-201.11(E) y

(3) *El bistec* es cocinado por ambos lados a una temperatura de superficie igual o mayor a 145 °F (63 °C) y se logra un cambio a color cocinado en todas las superficies externas.

(D) *Un ALIMENTO* crudo de origen animal tal como HUEVO crudo, PESCADO crudo, PESCADO marinado crudo, MOLUSCOS BIVALVOS crudos , bistec « tartare » ; o un ALIMENTO parcialmente cocido tal como PESCADO ligeramente cocinado, HUEVOS ligeramente cocinados o CARNE a medio cocinar que no sean bistecs de CARNE INTACTA DE RES DEL MÚSCULO-COMPLETO, como se especifica en ¶ (C) de esta sección pueden ser servidos u ofrecidos para venta a petición o selección del consumidor en una forma LISTA PARA CONSUMIR si :

(1) Como se especifica bajo 3-801.11(C)(1)-(2), el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO sirve a una población que no es ALTAMENTE SUSCEPTIBLE, y

(2) *El CONSUMIDOR* es informado como se especifica bajo § 3-603.11 que para garantizar su seguridad el ALIMENTO debe ser cocinado como especificado bajo ¶ (A) o (B) de esta sección ; o

(3) *La AUTORIDAD REGULADORA* autoriza una variación de ¶ (A) o (B) de esta sección como especificado en § 8.103.10 basado en el PLAN HACCP que:

(a) *Es sometido por el POSEEDOR DEL PERMISO y APROBADO* según especificado bajo el § 8.103.11;

(b) *Demuestre con datos científicos u otra información documentada* que un régimen de tiempo y temperatura menor resulta en un ALIMENTO seguro; y

(c) *Ha verificado que el EQUIPO y los procedimientos para la preparación del ALIMENTO y el adiestramiento de los EMPLEADOS DE ALIMENTO en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, cumplen con las condiciones de la VARIACION.*

### **3-401.12 Cocinando en Microondas. \***

Los ALIMENTOS crudos de origen animal cocidos en un horno de microondas tienen que ser:

- (A) Rotados o movidos durante el proceso o a la mitad del tiempo de cocción, para compensar la distribución desigual del calor;
- (B) Cubiertos para retener humedad en la superficie;
- (C) Calentados a una temperatura de por lo menos 165°F (74°C) en todas las partes del ALIMENTO; y
- (D) Cubiertos por dos (2) minutos después de cocidos, para obtener equilibrio de la temperatura.

### **3-401.13 Cocinando Alimento de Origen Vegetal para Mantenerlo Caliente.**

Las frutas y hortalizas que son cocidas para mantenerse calientes, tienen que cocinarse a una temperatura de 135 °F (57 °C).

## **Congelando**

### **3-402.11 Destrucción de Parásitos. \***

(A) Excepto como especificado en ¶ (B) de esta sección, antes de servir o vender en forma LISTA PARA COMER, PESCADO crudo, marinado o parcialmente cocido que no sea MOLUSCO BIVALVO, tiene que :

- (1) Congelarse y almacenarse a un temperatura de -4°F (-20°C) o menos por 168 horas (7 días) en un congelador, o
- (2) Congelarse a -31°F (-35°C) o menos hasta estar solidamente y almacenarse a - 31°F (-35°C) por 15 horas.

(B) *Si el PESCADO es atún de las especies de Thunnus alalunga, Thunnus albacares (atún de aleta amarilla), Thunnus atlanticus, Thunnus maccoyii (atún de aleta azul del sur), Thunnus obesus (atún ojón), o Thunnus thynnus (atún de aleta azul del norte), el PESCADO puede ser servido o vendido crudo, crudo*

*marinado o parcialmente cocido LISTO PARA COMER sin haber estado congelado, según especificado bajo ¶ (A) de esta sección.*

### **3-402.12 Creación y Retención de Informes.**

(A) Si el PESCADO crudo, marinado crudo, parcialmente cocido o marinado, y parcialmente cocido se sirve o vende LISTO PARA COMER, la PERSONA A CARGO tendrá que anotar la temperatura y tiempo de congelación a los cuales el PESCADO ha estado sujeto y tendrá que retener los récords en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO por 90 días calendario desde que el PESCADO se sirvió o vendió, excepto como especificado en ¶ 3-402.11 (B) de esta sección.

(B) *Si el PESCADO es congelado por un suplidor, un acuerdo escrito o declaración del suplidor estipulando que el PESCADO que se suple fue congelado a la temperatura y por el tiempo especificados bajo el § 3-402.11 puede substituir los récords especificados bajo ¶ (A) de esta sección.*

### **Recalentando 3-403.10 Recalentando para Servicio Inmediato.**

El ALIMENTO cocido y refrigerado que es preparado para servicio inmediato a petición de una orden individual por un CONSUMIDOR, tal como un emparedado de asado de res (“roast beef au jus”) puede ser servido a cualquier temperatura.

### **3-403.11 Recalentando para Mantener Caliente. \***

(A) El ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO que es cocido, enfriado y recalentado para mantenerlo caliente, tiene que ser recalentado de manera que todas las partes del ALIMENTO alcancen una temperatura de por lo menos 165°F (74 °C) por 15 segundos, excepto como especificado bajo ¶ (B) y (C) y ¶ (E) de esta sección.

(B) El ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO recalentado en un horno de microondas para luego mantenerse caliente, tiene que ser recalentado de manera que todas las partes del ALIMENTO alcancen una temperatura de por lo menos 165°F (74°C) y que el ALIMENTO sea rotado, agitado, cubierto y permanezca cubierto por dos (2) minutos después de recalentado, *excepto según se especifica en ¶ (C) de esta sección.*

(C) El ALIMENTO LISTO PARA COMER obtenido de un ENVASE HERMETICAMENTE SELLADO comercialmente procesado o de un EMPAQUE intacto de una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO, que es inspeccionada por la AUTORIDAD REGULADORA DE ALIMENTO que tiene jurisdicción

sobre la planta, tiene que calentarse a una temperatura de por lo menos 135°F (57°C) para mantenerlo caliente.

(D) El recalentamiento con el propósito de mantener caliente tiene que hacerse rápidamente y el tiempo en que el ALIMENTO permanece entre la temperatura que se especifica en § 3-501.16 (A) (2) y 165°F (74°C), no puede exceder las 2 horas.

(E) Las porciones sin rebanar de asados que quedan y que se cocinaron como se especifica en § 3-401.11 (B), pueden ser recalentadas para mantenerse calientes usando los parámetros del horno y las condiciones mínimas de tiempo y temperatura que se especifican en § 3-401.11 (B)

**Otros Métodos      3-404.11      Tratamiento del Jugo.**

El JUGO EMPACADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tiene que :

(A) Ser tratado bajo un plan HACCP para alcanzar una reducción de 5-log que es igual a una reducción de 99.999% de los microorganismos mas resistentes y significativos desde el punto de salud pública según especificado en ¶ 8-201 (B)- (E) ; o

(B) Si no fue tratado para lograr una reducción de 5-log de los microorganismos mas resistentes y significativos desde el punto de salud pública, ser rotulados :

(1) Según se especifica bajo § 3-602.11, y

(2) Según se especifica en el 21 CFR 101.17 (g) con la frase, «ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y por lo tanto pudiera contener bacterias dañinas que pueden causar una seria enfermedad en niños, envejecientes y personas con el sistema inmunológico debilitado ».

**3.5      LIMITACION DE CRECIMIENTO DE ORGANISMOS DE IMPORTANCIA A LA SALUD PÚBLICA**

**Subpartes**

- 3-501              Control de Tiempo y Temperatura**
- 3-502              Métodos de Procesos Especializados**

**Control de  
Tiempo  
y Temperatura**

**3-501.11      Alimento Congelado.**

ALIMENTOS almacenados congelados tendrán que mantenerse congelados.

### **3-501.12 Alimentos Potencialmente Peligrosos Ablandados.**

El ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO congelado que ha perdido solidez a una temperatura moderada, tiene que mantenerse:

(A) Bajo refrigeración para mantener la temperatura del ALIMENTO en 41°F (5°C) o menos, ó a 45°F (7°C) o menos según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2) (b) ; o

(B) A cualquier temperatura, si el ALIMENTO se mantiene congelado.

### **3-501.13 Descongelación.**

Excepto como especificado en ¶ (D) de esta sección, los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS tienen que descongelarse:

(A) Bajo refrigeración que mantenga el ALIMENTO a una temperatura de 41°F (5°C) o menos, ó 45°F (7°C) o menos como se especifica bajo ¶ 3-501.16 (A) (2) (b) o;

(B) Completamente sumergido en agua que fluya :

(1) A una temperatura del agua de 70°F (21°C) o menos;

(2) Con una velocidad de agua suficiente para agitar, y hacer flotar las partículas desprendidas ;

(3) Por un período de tiempo que no permita que la temperatura de las porciones descongeladas del ALIMENTO LISTO PARA COMER, aumente sobre 41°F (5°C) o 45°F (7°C) según se especifica en ¶ 3-501-16 (A)(2) (b) o

(4) Por un período de tiempo que no permita que la temperatura de las porciones descongeladas de ALIMENTO crudo de origen animal que requieren cocción según se especifica en ¶ 3-401.11 (A) o (B), estén por más de 4 horas sobre 41°F (5°C) ó 45°F (7°C), según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2) (b), incluyendo:

(a) El tiempo durante el cual el ALIMENTO es expuesto al flujo de agua y el tiempo que se necesita para su preparación para cocción o

(b) El tiempo que se toma bajo refrigeración para bajar la temperatura del ALIMENTO a 41°F (5°C) o

45°F (7°C), según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2) (b) ;

(C) Como parte del proceso de cocción, si el ALIMENTO que está congelado es:

(1) Cocido como se especifica en Subpárrafos ¶3-401.11 (A) o (B) o § 3-401.12; o

(2) Descongelado en un horno de microondas e inmediatamente transferido a un EQUIPO convencional para la cocción sin interrupción del proceso; o

(D) *Usando cualquier procedimiento si una porción del ALIMENTO LISTO PARA COMER es descongelada y preparada para servicio inmediato en respuesta a una petición individual de un CONSUMIDOR.*

### **3-501.14 Enfriando. \***

(A) EL ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO cocido tiene que enfriarse:

(1) De 135°F (57°C) a 70°F (21°C) dentro de 2 horas; y

(2) De 135°F (57°C) a 41°F (5°C) o menos, o a 45 °F (7 °C) o menos dentro de 6 horas según especificado en el ¶3-501.16(A) (2) (b),

(B) EL ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO tiene que ser enfriado dentro de 4 horas a 41°F (5°C) o menos, o 45°F (7°C), como especificado bajo ¶ 3-501.16 (A) (2) (b), si está preparado con ingredientes a temperatura ambiente, como por ejemplo, alimentos reconstituidos y atún enlatado.

(C) Un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO recibido en conformidad con las LEYES que permiten al suplidor transportar a una temperatura sobre 41°F (5°C), como especificado en ¶ 3-202.11 (B), tiene que ser enfriado dentro de 4 horas a 41°F (5°C) o menos, o a 45°F (7°C), o menos según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2) (b).

(D) *HUEVOS en cascarón tienen que ser recibidos según especificado bajo ¶ 3-202.11 (C) e inmediatamente puestos en un equipo refrigerado capaz de mantener la temperatura ambiente del aire a 45°F (7°C) o menos,*

### **3-501.15 Métodos de Enfriamiento.**

(A) El enfriamiento tiene que lograrse de acuerdo a los criterios de tiempo y temperatura especificados bajo § 3-501.14 usando uno o más de los siguientes métodos basados en el tipo de ALIMENTO a ser enfriado:

- (1) Colocar el ALIMENTO en envases llanos;
- (2) Separar el alimento en porciones más pequeñas o más finas;
- (3) Usar EQUIPO de rápido enfriamiento;
- (4) Agitar el ALIMENTO en un envase localizado en un baño de agua con hielo;
- (5) Usar envases que faciliten la transferencia de calor;
- (6) Añadir hielo como ingrediente; u
- (7) Otros métodos efectivos.

(B) Cuando los envases de ALIMENTO en los cuales se esta enfriando ALIMENTO son colocados en un EQUIPO de enfriamiento o para mantener frío, estos tienen que ser :

- (1) Organizados en el EQUIPO de manera que se provea la mayor transferencia de calor a través de las paredes del envase; y
- (2) Cubrirse holgadamente o descubiertos, si son protegidos de contaminación de la parte superior, como especificado bajo el Subpárrafo 3-305.11 (A) (2) durante el período de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor de la superficie del ALIMENTO.

### **3-501.16 Alimentos Potencialmente Peligrosos, Mantenedos Caliente y Frío. \***

(A) *Excepto durante la preparación, cocción o enfriamiento o cuando se usa el tiempo como control de salud pública como especificado bajo § 3-501.19 y excepto según se especifica en ¶(B) de esta sección,* el ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO tiene que mantenerse:

- (1) A 135°F (57°C) o más, excepto asados cocidos a una temperatura y por un tiempo especificados en ¶3-401.11 (B) o recalentado como especificado en ¶3-403.11 (E) que

pueden ser mantenidos a una temperatura de 130°F (54°C) o más; o

(2) A una temperatura especificada a continuación :

(a) 41°F (5°C) o menos ; o

(b) 45°F (7°C) o entre 41°F (5°C) y 45°F (7°C) en un EQUIPO de refrigeración existente, el cual es incapaz de mantener el ALIMENTO a 41°F (5°C) o menos, si:

(i) El EQUIPO está en uso en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO; y

(ii) Si dentro de los cinco años siguientes a la adopción de este Código por la AUTORIDAD REGULADORA, el EQUIPO es actualizado o reemplazado para mantener el ALIMENTO a una temperatura de 41°F (5°C) o menos.

(B) Los HUEVOS en cascarón que no han sido tratados para destruir toda la *Salmonellae* viable tienen que almacenarse en un EQUIPO refrigerado que sea capaz de mantener una temperatura ambiente del aire de 45°F (7°C) o menos.

### **3-501.17 Fechando Alimento Potencialmente Peligroso Listo para Comer. \***

#### **preparación en el local**

- preparar y mantener frío

(A) Excepto como se especifica en ¶ (D) de esta sección, el ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA COMER, refrigerado, preparado y mantenido por más de 24 horas en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, tendrá que marcarse claramente con la fecha y hora en que el ALIMENTO tiene que consumirse en el LOCAL, venderse o descartarse basado en las combinaciones de tiempo y temperatura que se especifican abajo. El día de preparación se contará como el Día 1.

(2) 41°F (5°F) o menos por un máximo de siete (7) días ; o

(3) 45°F (7°F) o entre 41°F (5°F) y 45°F (7°F) por un máximo de cuatro (4) días en EQUIPO de refrigeración existente que no sea capaz de mantener el ALIMENTO a 41°F (5°F) o menos si :

(a) El EQUIPO esta en el lugar y en uso en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO, y

(b) Dentro de los cinco años siguientes a la adopción de este Código por la AUTORIDAD REGULADORA, el EQUIPO es actualizado o reemplazado para mantener el ALIMENTO a una temperatura de 41°F (5°C) o menos.

**comercialmente  
procesados**

- abiertos y mantenidos fríos

(B) Excepto como se especifica en ¶¶ (D) y (E) de esta sección, el ALIMENTO refrigerado POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA COMER preparado y EMPACADO por una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS, tendrá que marcarse claramente al momento de abrirse, con la hora en que el envase original se abrió en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y si el ALIMENTO se mantiene por más de 24 horas, la fecha o día en que el ALIMENTO tendrá que ser consumido en el LOCAL, vendido o descartado, basado en las combinaciones de tiempo y temperatura especificados en ¶ (A) de esta sección ; y

(1) El día en que el envase original es abierto en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tiene que ser contado como Día 1 ; y

(2) El día o la fecha marcada por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO no excederá una fecha de uso del fabricante si éste determinó la fecha de uso basado en la seguridad del ALIMENTO.

(C) Un ALIMENTO refrigerado POTENCIALMENTE PELIGROSO, LISTO PARA COMER al cual frecuentemente se le quita la envoltura, como los cortes fríos o un asado, o alimentos como la mezcla suave de servir o leche que se despacha de una máquina expendedora y para los cuales es impráctico marcar la fecha , pueden marcarse según se especifica en¶ (A) y (B) de esta sección, o por un método alternativo aceptable para la AUTORIDAD REGULADORA

(D) Los Párrafos (A) y (B) de esta sección no aplican a porciones individuales de alimentos servidas o re-EMPACADAS para la venta extraídas de un envase a granel, a petición de un consumidor.

(E) El Párrafo (B) de esta sección no aplica a los siguientes cuando a estos se la ha cortado la porción anterior, pero la remanente esta entera e intacta.

( 1) Embutidos fermentados producidos en una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO bajo inspección federal sin el

rotulo « Mantengase Refrigerado » y que retienen su ENVOLTURA original en el producto ;

(2) Embutidos fermentados, secos y estables en almacenaje de anaquel y ;

(3) Productos curados con sal, estables al almacenamiento en anaquel como prosciutto y (jamón) Parma producidos en una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO bajo inspección federal sin el rotulo « Mantengase Refrigerado ».

(F) Un ingrediente refrigerado de un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA COMER o una porción de un ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA COMER refrigerado que se combina posteriormente con ingredientes o porciones adicionales de ALIMENTO tiene que retener la fecha marcada de cuando fue preparado por primera vez o la fecha en que se preparó el primer ingrediente.

### **3-501.18 Disposición del Alimento Potencialmente Peligroso Listo para Comer. \***

(A) Un ALIMENTO especificado en ¶ 3-501.17 (A) o (B) tiene que ser descartado si este :

(1) Excede cualquiera de las combinaciones de tiempo y temperatura que se especifican en ¶ 3-501.16 (A) (2) con excepción del tiempo que el producto esta congelado ;

(2) Esta en un envase o PAQUETE que no contenga fecha o día o

(3) Esta marcado apropiadamente con una fecha y día que exceden una combinación de tiempo y temperatura según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2).

(B) Un ALIMENTO refrigerado POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA COMER, preparado en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y distribuido por una MAQUINA EXPENDEDORA a través de un control de cierre automático tiene que descartarse si excede una combinación de tiempo y temperatura según se especifica en ¶ 3-501.16 (A) (2).

### **3-501.19 El Tiempo Como un Control de Salud Pública. \***

(A) Con excepción de lo que se especifica en (B) de esta sección, si se utiliza únicamente el tiempo, en vez del tiempo en conjunto con la temperatura como un control de salud pública para un abasto de ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO antes

de cocinarse, o para el ALIMENTO POTENCIALMENTE PELIGROSO LISTO PARA CONSUMIR que es exhibido o mantenido para servicio de consumo inmediato:

(1) El ALIMENTO tiene que ser marcado o identificado de otra forma, para indicar el tiempo, el cual estará dentro de las 4 horas después que el ALIMENTO está fuera de la temperatura controlada;

(2) El ALIMENTO tiene que ser cocido y servido, servido si está LISTO PARA COMER o descartado dentro de 4 horas desde el momento en que el ALIMENTO está fuera de la temperatura controlada;

(3) El ALIMENTO en envases o empaques sin marcar, o marcado pero ha excedido el límite de 4 horas, tiene que ser descartado; y

(4) Los procedimientos escritos se tienen que mantener en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO y estar accesibles a petición de la AUTORIDAD REGULADORA y que aseguran el cumplimiento con:

(a) Subpárrafos (A)(1)-(4) de esta sección; y

(b) § 3-501.14 para ALIMENTO que es preparado, cocido y refrigerado antes de que el tiempo sea usado como un control de salud pública.

(B) En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que sirve a una POBLACION ALTAMENTE SUSCEPTIBLE solamente el tiempo en vez del tiempo en conjunto con la temperatura, no puede ser usado como el control de salud pública para los HUEVOS crudos.

### **3-502.11 Requisitos para la Variación. \***

#### ***Métodos de Procesos Especializados***

Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tiene que obtener una variación de la AGENCIA REGULADORA como especificado en § 8-103.10 y § 8-103.11, antes de :

(A) Ahumar ALIMENTOS como un método de preservación de Alimento mas que como un método para realzar el sabor,

(B) Curar el ALIMENTO ,

(C) Usar ADITIVOS DE ALIMENTO o añadir ingredientes como vinagre :

(1) Como un método de preservación de ALIMENTO en vez de un método para realzar el sabor , o

(2) Convertir el ALIMENTO a uno que no sea POTENCIALMENTE PELIGOSO

(D) Empacar el ALIMENTO utilizando un método de EMPAQUE POR REDUCCIÓN DE OXÍGENO, con excepción de lo especificado en § 3.502.12 *donde para el **Clostridium botulinum** existe una barrera adicional a la de refrigeración ;*

(E) Operar un tanque de exhibición con un sistema que mantenga vivos los MOLUSCOS BIVALVOS, con el propósito de almacenar y exhibir lo bivalvos que van a ofrecerse para consumo humano ;

(F) Procesar carne animal a gusto personal y para uso personal como ALIMENTO y no para vender o servir en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO ; o

(G) Preparar el ALIMENTO por otro método que la AUTORIDAD REGULADORA determine que requiera una VARIACION.

**Controles para el *Clostridium botulinum***

**3-502.12 Empaques con Reducción de Oxígeno, Criterios.\***

(A) Excepto, para un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que obtiene una VARIACION como especificado bajo §3-502.11, un ESTABLECIMIENTO de ALIMENTO que empaca ALIMENTO usando un método de EMPAQUE POR REDUCCION DE OXIGENO y **Clostridium botulinum** es identificado como un PELIGRO microbiológico en la forma final de EMPAQUE se debe asegurar que haya por lo menos dos barreras puestas para controlar el crecimiento y formación de la toxina de **C. Botulinum**.

(B) Un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que empaca ALIMENTO usando el método de EMPAQUE POR REDUCCIÓN DE OXÍGENO y **Clostridium botulinum** es identificado como un PELIGRO microbiológico en la forma final de empaque tiene que tener un PLAN HACCP que contenga información según especificado bajo ¶ 8-201.14 (D) y que:

(1) Identifique el ALIMENTO a ser EMPACADO:

(2) Límite el EMPAQUE a un ALIMENTO que no permita el crecimiento de **Clostridium botulinum** porque éste cumple con uno de los siguientes aspectos:

(a) Tiene una  $a_w$  de 0.91 o menos;

- (b) Tiene un pH de 4.6 o menos;
  - (c) Es un producto de CARNE o AVES curado en una PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO regulada por el USDA usando sustancias especificadas en el 9 CFR 424.21, Uso de ingredientes de alimentos y fuentes de radiación y es recibido en un empaque intacto; o
  - (d) Es un ALIMENTO con un alto nivel de organismos competitivos tal como CARNE o AVE crudas.
- (3) Especifique métodos para mantener el ALIMENTO a 41°F (5°C) o menos;
- (4) Describa como los empaques tienen que ser notablemente rotulados en el panel principal con letras en negrillo en un fondo contrastante, con instrucciones de:
- (a) Mantener el ALIMENTO a 41°F (5°C) O MENOS, Y
  - (b) Descartar el ALIMENTO si dentro de los 14 días calendario después de ser EMPACADO no es servido para consumo en el LOCAL, o consumido si es servido o vendido para consumir fuera del LOCAL.
- (5) Limite la vida de anaquel refrigerado a no más de 14 días calendario de haber sido empackado para consumo, excepto el tiempo que el producto se mantiene congelado, o la fecha original del manufacturero, véndase antes de (“sell by”) o úsese antes de (“use by”), o lo que ocurra primero;
- (6) Incluya procedimientos operacionales que:
- (a) Prohíben tocar el ALIMENTO con las manos al descubierto,
  - (b) Identifique un área designada y el método por el cual:
    - (i) Barreras físicas o métodos de separación de ALIMENTOS crudos y ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR minimizan la contaminación cruzada, y
    - (ii) El acceso al EQUIPO de procesamiento es restringido al personal responsable,

adiestrado y familiarizado con los PELIGROS potenciales de la operación, y

(c) Delinean procedimientos de limpieza y DESINFECCIÓN para SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS; y

(7) Describa el programa de adiestramiento que asegura que el individuo responsable de la operación de procesamiento de EMPAQUE DE REDUCCION DE OXIGENO entiende:

(a) Los conceptos requeridos para una operación segura,

(b) El EQUIPO y facilidades, y

(c) Los procedimientos especificados en el Subpárrafo (B)(6) de esta sección y ¶8-201.14(D).

(C) *Excepto en el caso de PESCADO que es congelado antes, durante y después de EMPACAR, un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO no debe EMPACAR PESCADO usando un método de EMPAQUE POR REDUCCIÓN DE OXÍGENO.*

**3-6 IDENTIDAD DEL ALIMENTO, PRESENTACIÓN Y ROTULACIÓN EN EL LOCAL**

**Subpartes**

- 3-601 Presentación Exacta**
- 3-602 Rotulación**
- 3-603 Consejos al Consumidor**

**Presentación Exacta**

**3-601.11 Estándares de Identidad.**

El ALIMENTO EMPACADO tiene que cumplir con estándares de requisitos de identidad establecidos en el 21 CFR 131-169 y el CFR 319 - Definiciones y Estándares de Identidad o Composición y los requisitos generales en el 21 CFR 130 - Estándares de Alimento: General y el 9 CFR 319 Subparte A - General.

**3-601.12 Honestamente Presentado.**

(A) El ALIMENTO tiene que ser ofrecido para consumo humano en una forma que no engañe o desinforme al CONSUMIDOR.

(B) No pueden utilizarse ALIMENTOS O ADITIVOS PARA DAR COLOR, envolturas coloreadas o luces para enmascarar la verdadera apariencia, color o calidad de un ALIMENTO .

## **Rotulación**

### **3-602.11 Rotulación de Alimentos.**

(A) EL ALIMENTO EMPACADO en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO tiene que ser rotulado de acuerdo a la LEY, incluyendo el 21 CFR 101 - Rotulación de Alimentos y el 9 CFR 317 - Rotulación, Dispositivos para Marcar y Envases.

(B) La etiqueta tiene que incluir la siguiente información:

(1) El nombre común del ALIMENTO o, en su ausencia, una declaración de identidad que lo describa adecuadamente.

(2) Una lista de ingredientes en orden descendiente de mayor a menor peso si es preparado con 2 ó más ingredientes, incluyendo una declaración de color artificial o sabor y preservativos químicos, si éstos están presentes en el ALIMENTO;

(3) Una declaración exacta de la cantidad del contenido;

(4) El nombre y dirección del negocio del manufacturero, empacador o distribuidor; y

(5) La Rotulación de Nutrición, como especificado en el 21 CFR 101 - Rotulación de ALIMENTOS y en el 9 CFR 317 Subparte B - Rotulación de Nutrición, excepto los que están exentos de este requisito según indicado en el Acta Federal de Alimento, Drogas y Cosméticos § 403 (Q)(3)-(5).

(6) En cualquier PESCADO de la familia de los salmones que contenga canthaxanthin como un ADITIVO DE COLOR, la etiqueta del envase a granel, incluyendo una lista de ingredientes, escrito en el envase al detal o por otro medio escrito, como en una tarjeta de mostrador, debe declarar el uso de canthaxanthin.

(C) EL ALIMENTO que está disponible en grandes cantidades para que el CONSUMIDOR se sirva el mismo, tiene que tener un rótulo notable a simple vista para facilitar al CONSUMIDOR la siguiente información:

(1) La etiqueta de ALIMENTO que proveyó el manufacturero o el procesador; o

(2) Un letrero, cartel u otro método de notificación que incluya la información especificada en los Subpárrafos (B)(1), (2) y (5) de esta sección.

(D) Los ALIMENTOS sin EMPACAR en grandes cantidades como productos de panadería y ALIMENTOS sin EMPACAR que son cortados o servidos de acuerdo a la cantidad ordenada por el consumidor, no necesitan ser rotulados si:

(1) No se hace una reclamación de salud, del contenido de algún nutrimento o de otro tipo;

(2) No existen LEYES estatales o locales que requieran la Rotulación;

(3) El ALIMENTO es manufacturado o preparado en el LOCAL del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o de otro ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTO del mismo dueño y es regulado por la agencia reguladora de ALIMENTOS de esa jurisdicción.

**3-602.12 Otras formas de Información.**

(A) Los avisos al consumidor tienen que proveerse si la LEY lo requiere.

(B) La información de las fechas en los ALIMENTOS provista por el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO o el manufacturero, no puede alterarse ni ocultarse.

## **Estatus Actual del Lenguaje para Asesoramiento al Consumidor En relación a § 3-603.11**

La siguiente información no es parte del Capítulo 3 y no es con la intención de ser incluido en la porción codificada del Código de Alimentos. Está insertada aquí para proveer un resumen de sucesos recientes alrededor de la materia de asegurar al consumidor, mencionado en el § 3-603.11 del Código. En casos donde el Código de Alimento es adoptado a través de incorporación por referencia, esta página puede ser removida.

En la Conferencia para la Protección de Alimentos (CFP) del 1998, se llegó a un consenso sobre que constituye un cumplimiento satisfactorio en cuanto a § 3-603.11. Una tercera opción de Recordatorio al consumidor fue añadida posteriormente. Esta página es insertada para alentar al lector a las opciones disponibles de los establecimientos de alimentos en avisar al consumidor de la posibilidad de aumento de enfermedades producidas por alimento, cuando alimentos derivados de animales son comidos crudos o parcialmente cocidos.

Incluido en el anexo 3 hay una discusión completa de la evaluación del consenso de la Conferencia para Protección de Alimentos de 1998, cumplimiento satisfactorio, aplicabilidad de la disposición del Código, y el significado y aplicación de la frase que aparece en § 3-603.11, i.e., « o de otra forma procesando para eliminar patógenos».

### **HAY DOS COMPONENTES PARA CUMPLIMIENTO SATISFACTORIO : DECLARACIÓN Y ADVERTENCIA.**

La **Declaración** se satisface cuando :

- (1) Los ítems son descritos tal como :
  - (a) Ostras en la media concha (ostras crudas)
  - (b) Ensalada de César de HUEVO CRUDO, y
  - (c) Hamburguesas (pueden ser cocinadas a la orden) ; o
- (2) Los ítems con asteriscos con una nota al calce que estipula que los ítems:
  - (a) Son servidos crudos o parcialmente cocidos, o
  - (b) Contiene (o puede contener) ingredientes crudos o parcialmente cocidos.

La **Advertencia** se satisface cuando los ítems que requieren la declaración son marcados con un asterisco con una nota al calce que estipula lo siguiente :

- (1) En relación a la seguridad de estos ítems, información escrita esta disponible a solicitud o requerimiento ;<sup>1</sup>
- (2) Consumir carnes, aves, pescado, bivalvos o HUEVOS crudos o parcialmente cocidos puede aumentar su RIESGO de contraer enfermedades causadas por alimento ; o
- (3) Consumir carnes, aves, pescado, bivalvos o HUEVOS crudos o parcialmente cocidos puede aumentar su RIESGO de contraer enfermedades causadas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.

---

<sup>1</sup> Criterio esencial para tal información escrita son desarrollados y estarán disponibles, con un folleto modelo donde se puede bajar la información en la página de la red de CFSAN ; <http://www.cfsan.fda.gov>. Todos los folletos deben reunir estos criterios esenciales.

**3-603.11 Consumo de Alimento de Origen Animal que está Crudo o Parcialmente Cocido, o que no ha sido Procesado para Eliminar Patógenos. \***

(A) Excepto como se especifica en ¶3-401.11(C) y en el subpárrafo 3-401.11(D)(3) y bajo ¶3-801.11(C). si un ALIMENTO de origen animal, como por ejemplo, la carne de res, los huevos, el PESCADO, el cordero, la leche, el cerdo, las AVES y los bivalvos crudo, parcialmente cocido o que no ha sido procesado de otra forma para eliminar patógenos, es servido o vendido en forma LISTO PARA COMER o como un ingrediente en otro ALIMENTO LISTO PARA COMER, el DUEÑO DEL PERMISO tiene que informar a los CONSUMIDORES del aumento significativo en el riesgo de consumir tales ALIMENTOS por medio de una DECLARACIÓN y un RECORDATORIO, como se especifica en ¶¶(B) y (C) de esta sección, usando folletos, rótulos en la entrada del “deli” o avisos en el menú, enunciados en la etiqueta, “table tents”, letreros u otro medio efectivo escrito.

(B) La DECLARACIÓN debe incluir :

(1) Una descripción de los ALIMENTOS derivados de animal, tales como “ostras en medio cascarón (ostras crudas)”, “ensalada César con HUEVO crudo” y “hamburguesas (pueden ser cocinadas a la orden)” ; o

(2) Identificación de los ALIMENTOS derivados de animal por medio de asterisco con una nota al calce que establezca que los artículos son servidos crudos o parcialmente cocidos o contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o parcialmente cocidos.

(C) El RECORDATORIO debe incluir un asterisco en los ALIMENTOS derivados de animal que requieren DECLARACIÓN con una nota al calce que establezca

(1) Relacionado con la seguridad de estos artículos, información escrita está disponible a solicitud ;

(2) Consumir CARNES, AVES, pescado, mariscos, o HUEVOS crudos o parcialmente cocidos puede aumentarle el RIESGO de enfermedad alimentaria ; o

(3) Consumir CARNES, AVES, pescado, mariscos, o HUEVOS crudos o parcialmente cocidos puede aumentarle el RIESGO de enfermedad alimentaria, especialmente si usted padece alguna condición médica..

**3-7 ALIMENTO CONTAMINADO****Subparte****3-701 Disposición****Disposición 3-701.11 Descartando o Reacondicionando el Alimento Inseguro, Adulterado o Contaminado. \***

(A) Un ALIMENTO que es inseguro, ADULTERADO o no es honestamente presentado como especificado en § 3-101.11, tiene que ser reacondicionado de acuerdo al procedimiento APROBADO o tiene que ser descartado.

(B) Un ALIMENTO que no proviene de una fuente APROBADA como especificado en § 3-201.11 hasta .17, tiene que ser descartado.

(C) EL ALIMENTO LISTO PARA COMER que pueda estar contaminado por un EMPLEADO que ha sido RESTRINGIDO o EXCLUIDO como especificado en § 2-201.12, tiene que ser descartado.

(D) EL ALIMENTO que es contaminado por los EMPLEADOS DE ALIMENTO, los CONSUMIDORES u otras PERSONAS a través del contacto con las manos, descargas corporales tales como descargas nasales u orales, o cualquier otro medio, tiene que ser descartado.

**3-8 REQUISITOS ESPECIALES PARA POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES****Subparte****3-801 Salvaguardas Adicionales****Salvaguardas Adicionales 3-801.11 Alimentos Pasteurizados y Alimento Prohibido. \***

En un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE SUSCEPTIBLE:

(A) Los siguientes criterios aplican a JUGO :

(1) Para propósito de este párrafo solamente, los niños de 9 años o menos que reciben ALIMENTOS en la escuela, un centro de cuidado diurno, o una facilidad similar que provea cuidado, se incluyen como POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES ;

(2) No pueden servirse u ofrecerse para la venta , JUGOS PRE-EMPACADOS o una BEBIDA PRE-EMPACADA que contenga JUGO, con un rótulo de advertencia según se especifica en el 21 CFR, Sección 101.17 (g) Rotulación de

Alimento, o JUGOS EMPACADOS o BEBIDAS que contengan JUGO con un rótulo de advertencia como se especifica en ¶3-404.11 (B) ; y

(3) JUGOS SIN EMPACAR, que son preparados en un local para su servicio o venta en forma de ALIMENTO LISTO PARA COMER, tiene que ser procesado bajo un plan HACCP que contenga la información que se especifica en el ¶¶8-201.14 (B)-(E) y en el 21 CFR Parte 120- *Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP), Subparte B Reducción de Patógenos, 120.24 Control de Procesos.*

(B) HUEVOS pasteurizados en cascarón o HUEVOS líquidos secos, congelados, pasteurizados o productos de HUEVO tienen que sustituir a los HUEVOS crudos en cascarón en la preparación de :

(1) ALIMENTOS tales como ensalada César, salsa hollandaise o Béarnaise, mayonesa, ponche de huevo, mantecado, bebidas fortificadas con HUEVO, y

(2) Excepto, como especificado en ¶(E) de esta sección recetas en que más de un HUEVO es roto y los HUEVOS son combinados ;

(C) Los siguientes ALIMENTOS no deben ser servidos u ofrecidos para venta en una forma LISTOS PARA COMER:

(1) ALIMENTOS crudos de origen animal tal como PESCADO crudo, PESCADO marinado crudo, y MOLUSCOS BIVALVOS crudos y bistec « tartare ».

(2) Un ALIMENTO de origen animal parcialmente cocido como PESCADO ligeramente cocinado, CARNE a medio cocinar, HUEVOS cocinados blandos que son hechos de HUEVOS crudos en cascarón, y merengue ; y

(3) Semillas crudas germinadas (“ raw seed sprouts “)

(D) Los EMPLEADOS de ALIMENTO no deben estar en contacto con ALIMENTO LISTO PARA COMER según se especifica bajo §3-301.11(B).

(E) *Subpárrafo (B)(2) de esta sección no aplica si:*

(1) *Los HUEVOS crudos son combinados como un ingrediente antes del cocinado para servicio a un CONSUMIDOR en una sola comida, cocinado como especificado bajo subpárrafo 3-401.11 (A)(1), y servido inmediatamente, como tortilla, soufflé o revoltillo de HUEVO ;*

(2) *Los HUEVOS crudos son combinados como ingrediente inmediatamente antes de hornear y los HUEVOS son cocinados completamente en una forma*

*LISTO PARA COMER, tal como un bizcocho, « muffin », o pan ; o*

*(3) La preparación del alimento es conducida bajo un Plan HACCP que :*

*(a) Identifica al ALIMENTO a prepararse,*

*(b) Prohíbe el contacto de manos al descubierto con ALIMENTOS LISTOS PARA COMER,*

*(c) Incluye especificaciones y prácticas que aseguren :*

*(i) El control de crecimiento de **Salmonella Enteritis** antes y después del cocinado, y*

*(ii) **Salmonella Enteritis** es destruida cocinando los HUEVOS de acuerdo al tiempo y temperatura especificado en Subpárrafo 3-401.11(A)(2).*

*(d) Contiene la información especificada bajo ¶8-201.14(D) incluyendo procedimiento que :*

*(i) Controle la contaminación cruzada de ALIMENTOS LISTOS PARA COMER con HUEVOS crudos, y*

*(ii) Se delinee los procedimientos de limpieza y DESINFECCION para SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS y*

*(e) Describe el programa de adiestramiento que asegura que el EMPLEADO de ALIMENTO responsable de la preparación del ALIMENTO entienda los procedimientos a ser usados.*